

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №2 города Ишимбая
муниципального района Ишимбайский район
Республики Башкортостан,

(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения г.Ишимбай ул. Мичурина д.9,

телефон 8347441100, эл почта: ish_shcool2@mail.ru

Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам:
 1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам
 2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам
- III. Тип пищеблока
- IV. Форма организации питания
- V. Инженерное обеспечение пищеблока
- VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока
- VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:
 1. Перечень помещений и их площадь
 2. Характеристика технологического оборудования пищеблока
 3. Дополнительные характеристики технологического оборудования
 4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
- VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
- IX. Характеристика бытовых помещений
- X. Штатное расписание работников пищеблока
- XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций
- XII. Перечень нормативных и технологических документов

I. Общие сведения об образовательной организации
(указывается следующая информация):

Руководитель образовательной организации Емельянова Алевтина Ивановна

Ответственный за питание обучающихся Калабугина Наталия Евгеньевна

Численность педагогического коллектива, 14 чел.

Количество классов по уровням образования 18

Количество посадочных мест 100

Площадь обеденного зала 124,8 кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	26	2
2	2 класс	3	84	4
3	3 класс	2	48	2
4	4 класс	2	56	1
5	5 класс	1	22	5
6	6 класс	2	54	5
7	7 класс	2	54	11
8	8 класс	3	54	15
9	9 класс	2	59	8
10	10 класс	-	-	-
11	11 класс	-	-	-

II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся
по возрастным группам

1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся
по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа обучающихся
1	2	3	4	5
1.1	Учащиеся 1-4 классов – всего,	214	214	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	9	9	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	183	124	68%
	в том числе учащиеся	36	36	100%

	льготных категорий, в том числе за родительскую плату	88	88	100%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	59	35	60%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	8	8	100%
	в том числе за родительскую плату	27	27	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	456	398	87%
	в том числе льготных категорий	53	53	100%

2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа обучающихся
2.1	Учащиеся 1-4 классов – всего,	8	8	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	8	8	100%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	25	25	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	25	25	100%
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	6	6	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	6	6	100%
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	39	39	100%
	в том числе льготных категорий	39	39	100%

III. Тип пищеблока
(столовая на сырье)

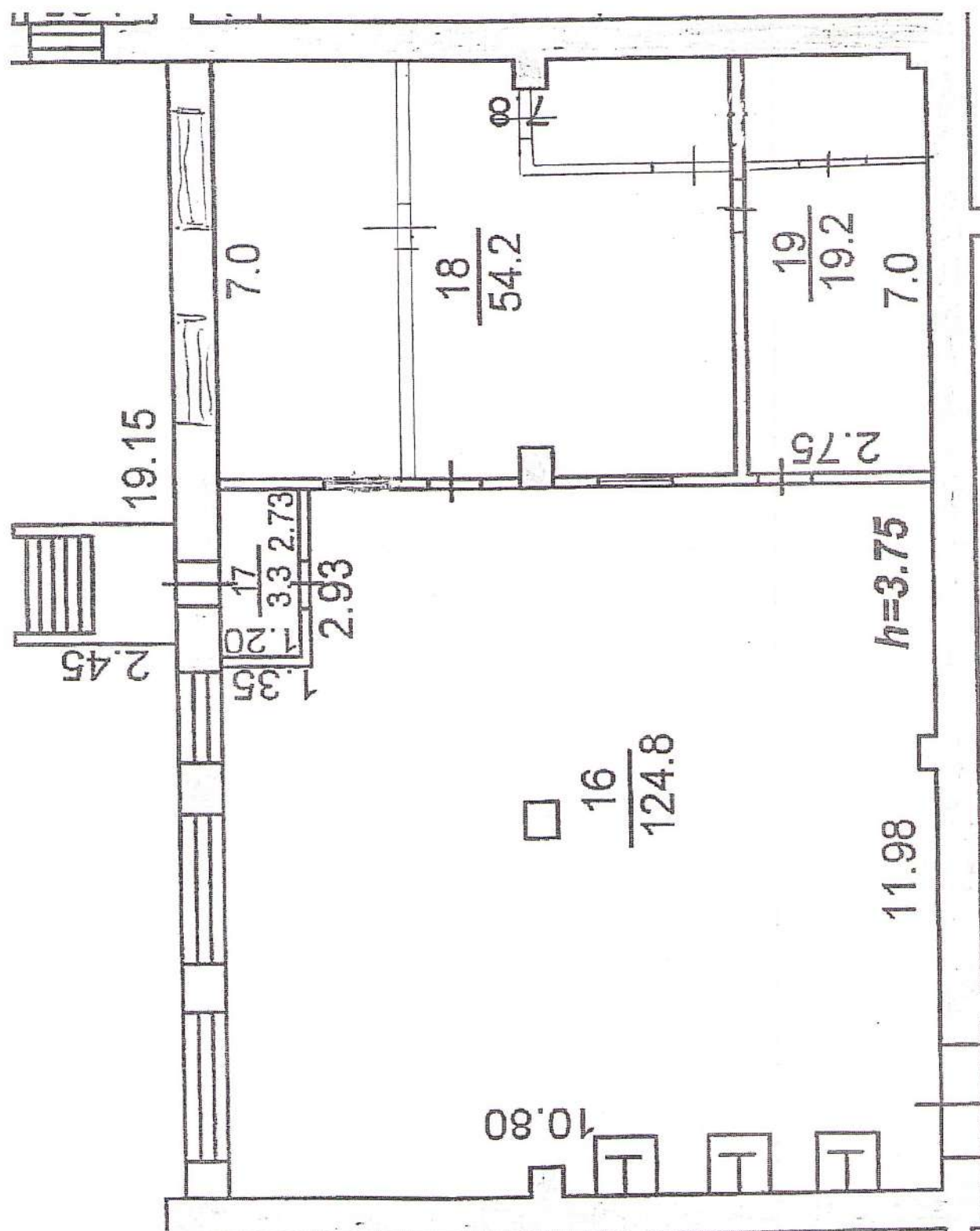
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Наименование ИП Кинзябаева Г.Р.
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	г. Ишимбай ул. Бульварная 1/1
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Кинзябаева Г.Р.
Контактные данные: тел. / эл. почта	89876058771 89177880967 pitaniya.2021@mail.ru
Дата заключения контракта	01.01.2024
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	<u>централизованное</u>
Горячее водоснабжение	<u>централизованное</u>
Отопление	<u>централизованное</u>
Водоотведение	<u>централизованное</u>
Вентиляция помещений	комбинированная

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:

1. Перечень помещений и их площадь, кв. м

(перечень и площадь помещений в зависимости от типа предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения, кв. м		
		столовые, работающие на сырье	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфет- раздаточная
1.1	Складские помещения	19.2		
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	Зона из общей площади пищеблока 54.2	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	отсутствует	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	Зона из общей площади пищеблока 54.2	—	—
1.2.4	доготовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	Зона из общей площади пищеблока 54.2		—
1.2.6	холодный цех	Зона из общей площади пищеблока 54.2		—
1.2.7	мучной цех	отсутствует	—	—
1.2.8	раздаточная	отсутствует		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	Зона из общей площади пищеблока 54.2		
1.2.10	помещение для обработки яиц	Зона из общей площади пищеблока 54.2		—
1.2.11	моечная кухонной посуды	Зона из общей площади пищеблока 54.2		—
1.2.12	моечная столовой посуды	Зона из общей площади пищеблока 54.2		—
1.2.13	моечная и кладовая тары	отсутствует		—

1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	отсутствует	—	
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной	отсутствует	—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	отсутствует		

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования (ед.)	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Складское помещение	Холодильный шкаф Polair	2	05.2022	19.09.2022	10
		Морозильная камера Бирюса	1	08.2022	19.09.2022	8
		Стеллажи для сыпучих продуктов	3		19.09.2022	
2	Овощной цех	Овощерезка Пермь	1	03.2020	19.09.2022	10
		Моечные ванны	2		19.09.2022	
		Котел водонагревательный	1	08.2022	19.09.2022	11
		Разделочный стол	1		19.09.2022	
3	Мясной цех	Мясорубка Беларусь	1	05.2020	19.09.2022	10
		Холодильник Анлант	1	08.2020	19.09.2022	10
		Моечные ванны	4		19.09.2022	
		Разделочный стол	1		19.09.2022	
4	Цех холодных закусок	Разделочный стол	1		19.09.2022	
		Моечная ванна	1		19.09.2022	
5	Горячий цех	Плита электрическая ЭП-4ЖШ	2	01.2022	19.09.2022	8
		Машина	1	08.2022	19.09.2022	8

		овощерезатель- ная проти- роч- ная ОМ -350м				
		Шкаф жарочный электрический ШЖ-7-3	1	06.2022	19.09.2022	10
		Мармит ПМЭС 70КМ	1	06.2022	19.09.2022	9
		Стол разделочный	1		19.09.2022	
		Витрина COOLEQW	1	06.2022	19.09.2022	7
		Котел электрический КПЭМ 100/9Т	1	06.2022	19.09.2022	10
6	Моечная	Водонагрева- тель Атлантик	1	06.2022	19.09.2022	8
		Посудомоечная машина	1	03.2022	19.09.2022	
		Стеллажи для посуды	3		19.09.2022	
		Ванна моечная	7		19.09.2022	
		Стол для чистой посуды	1		19.09.2022	
		Стол для отходов	1		19.09.2022	

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

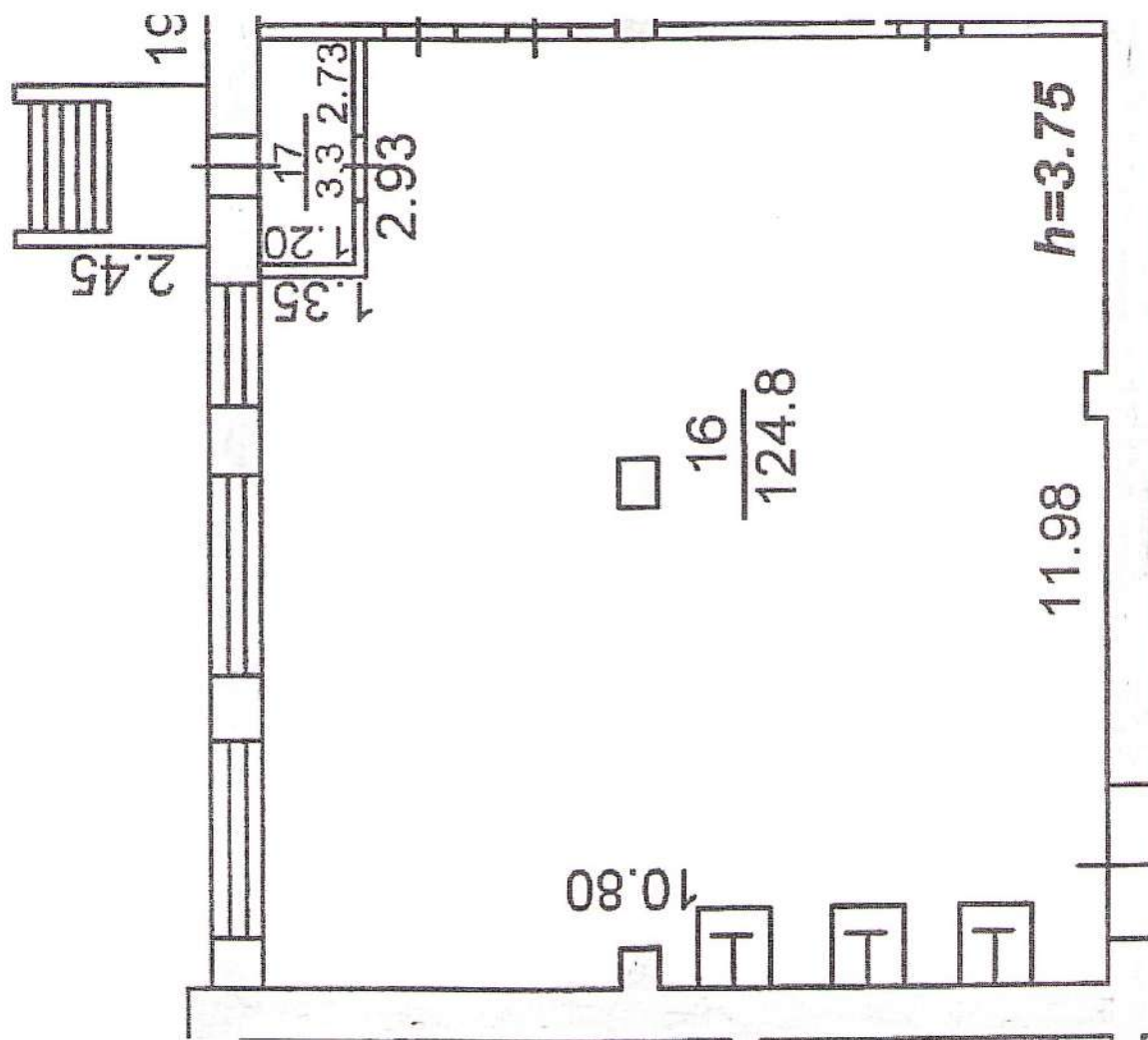
№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки проф. осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ЭП -4 ЖШ		01.2022	5-7 лет	
		Котел водонагревател.	КПЭМ – 100-9т		06.2022	5-7 лет	
		Шкаф жарочный	ШЖ 7-9		06.2022	3-5 лет	
		Мармит	ПМЖ 70км		06.2022	5-7 лет	
		Водонагрева- тель	Атлантик – 50		06.2022	3-5 лет	
2	Механическое	Овощерезка	Пермь		03.2022	3-5 лет	
		Мясорубка	Белорусь		05.2020	5-7 лет	

		Машина овощерезательно- протирачная	ОМ-350-м		08.2022	3-5 лет	
		Машина посудомоечная	МПК-700к- 01		03.2022	5-7 лет	
3	Холодильное	Холодильный шкаф	POLAIR		05.2022	3-5 лет	
		Морозильная камера	Бирюса		08.2022	3-5 лет	
		Холодильник	Атлант		06.2022	3-5 лет	
		Витрина	CJLEQW		06.2022	3-5 лет	
4	Весоизмери- тельное оборудование	Весы напольные электронные	Форт - Т		07.2022	5-7 лет	
		Весы электронные порционные			07.2022	5-7 лет	

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метро- логических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	-	-	-	-	Зайнуллина Н.В.	еженедельно
2	Механическое	-	-	-	-	Зайнуллина Н.В.	ежедневно
3	Холодильное	-	-	-	-	Зайнуллина Н.В.	еженедельно
4	Весоизмери- тельное оборудование	-	-	-	-	Зайнуллина Н.В.	еженедельно

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой



№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м)			
		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадочных мест в обеденном зале (ед.)
1	Стол обеденный	25	07.2022	5	100
2	Табурет фанера	100	07.2022	8	
3	Раковина	5	07.2022	5	
4	Сушилка для рук	2	07.2022	5	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
	отсутствуют		

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	1	1	повар	4\5	21\7	есть
4	Рабочий кухни (помощник повара)	3	3	Кухонный работник	2	4\2	есть

XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

Количество общеобразовательных организаций, организовавших прохождение практики (ед.)	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.)	Из них количество трудоустроенных (чел.)

XII. Перечень нормативных и технологических документов

- 1) основное организованное меню для детей 7-11 лет, 12 лет и старше, специализированное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии таких детей);
- 2) ежедневное меню;
- 3) меню-раскладка;
- 4) технологические карты (ТК);
- 5) технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара;
- 6) накопительная ведомость;
- 7) график приема пищи;
- 8) гигиенический журнал (сотрудники);
- 9) журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 10) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- 11) журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- 12) журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- 13) ведомость контроля за рационом питания;
- 14) приказ о составе бракеражной комиссии;
- 15) график дежурства преподавателей в столовой;
- 16) акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;
- 17) программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся;
- 18) положение об организации питания обучающихся;
- 19) положение о бракеражной комиссии;
- 20) приказ об организации питания;
- 21) должностные инструкции персонала пищеблока;
- 22) программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП;
- 23) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
- 24) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Директор
общеобразовательной организации
(организатора питания)




(подпись)

Емельянова А.И.
(расшифровка подписи)